



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU DÜRÜM

<https://www.ruhundoysun.com>

2 adet Lavaş ekmeđi
5 yemek kaşığı Kalan nohut yemeği
2 yemek kaşığı Salatalıklı yoğurt
½ adet Kırmızı Soğan
2 yaprak Marul
½ adet Limon
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
SALATALIKLI YOĐURT:
6 adet Çengelköy Salatalık
400 g Süzme Yođurt
150 g Yođurt
10 dal Taze Nane
3 yemek kaşığı Zeytinyağı
Tuz

Salatalıkları yarım ay şeklinde incecik doğra. Yoğurtları büyük bir kasede karıştır. Naneyi temizleyip yapraklarını doğra Nane, salatalık ve zeytinyağını yoğurt karışımına ekle, tuz ile tatlandır.

Nohut yemeğini bir tavada zeytinyağı ile ısıt.

Kırmızı soğanı piyazlık doğra.

Lavaş ekmeklerini dikey olarak yan yana koy.

Salatalıklı yoğurdu lavaşın içine sür. Nohut yemeğini üzerine koyup, soğan ve marul yapraklarını yerleştir.

Limon suyunu sık ve dürüm haline getir.

